PCT 120

Testeur d'huiles de friture par contrôle des composés polaires

Information technique

Introduction

Les huiles et les graisses utilisées pour réaliser des fritures profondes se dégradent au cours de leur utilisation. Le processus de dégradation se caractérise par une modification des triglycérides, les principaux composants des matières grasses. Les différents dérivés issus de cette dégradation sont regroupés sous le nom générique de "composés polaires". La plupart des pays européens admettent un taux maximum de composés polaires de 24-25 %. Le test 3M PCT 120 vous permet de gérer votre consommation de matières grasses en fonction de la législation française, qui qualifie d'impropre à la consommation les huiles de friture contenant plus de 25 % de composés polaires.

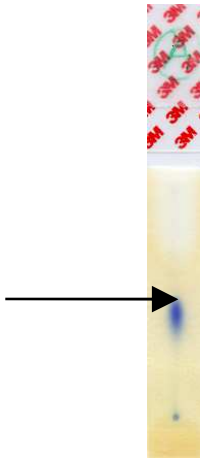
Description du produit

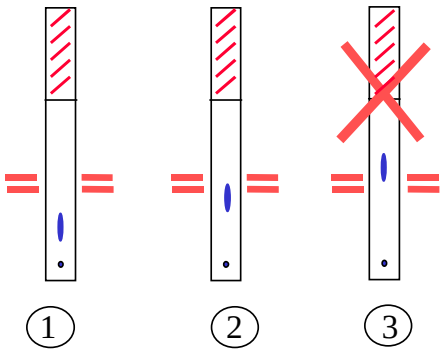
Le testeur d'huiles 3M PCT 120 comprend un système chauffant, un tube en aluminium contenant 5 languettes et 1 fiche de traçabilité.

L'appareil chauffant contrôlé par un microprocesseur permet de maintenir l'échantillon d'huile à une température constante de 171°C pendant 35 minutes et d'activer la languette.

Les languettes 3M PCT 120 sont constituées d'un film en PET recouvert de gel de silice. Un colorant spécial est déposé au bas de la languette. La distance parcourue par ce point de colorant est directement proportionnelle à la quantité de composés polaires. Une fois le test achevé, le sommet du point bleu indique le niveau de dégradation de l'huile. La lecture de ce niveau de dégradation se fait en positionnant la languette sur l'échelle placée sur le capot de l'appareil.

Interprétation du résultat





① L'huile peut être utilisée

② Il est recommandé de changer l'huile

③ L'huile doit être jetée

3M France - Entretien et Hygiène Professionnels
Boulevard de l'Oise
95006 Cergy-Pontoise Cedex
Tél : 01.30.31.61.84 – Fax : 01.30.31.62.11

PCT 120

Testeur d'huiles de friture par contrôle des composés polaires

Information technique

Le testeur 3M PCT 120 peut être utilisé avec tout type d'huile (végétale, animale ou un mélange des deux) et tout type d'aliment.
L'échantillonnage de l'huile doit être effectué quand l'huile est liquide, à toute température. Le testeur 3M PCT 120 chauffe l' huile et la maintient à la température requise pour réaliser le test.

Mode d'emploi
Positionner une languette dans la cavité métallique chauffante de l'appareil de telle sorte que l'inscription « 3M », située en haut de la languette, soit lisible. Prendre un échantillon d'huile et le déverser dans l'entonnoir. Appuyer sur le bouton de démarrage. Le test est achevé lorsque la lumière verte clignote. Lire le résultat sur l'échelle en relief figurant sur le capot.

Avantages

- *Utilisation simple* : pas de formation nécessaire (se reporter au manuel d'utilisation):
- *Pas d'interprétation erronée* : dès que le sommet du point bleu atteint ou dépasse les lignes indiquant les limites, jetez votre huile.
- *Hygiénique* : pas de risque de contamination de l'huile de la friteuse.
- *Précis* : permet de jeter l'huile à un niveau de dégradation déterminé et de maintenir la bonne qualité des aliments frits.
- *Sécurité* : vous aide à répondre à la législation et à mettre en place la procédure HACCP.

Conservation
Conserver les languettes neuves dans leur tube en aluminium fermé, à température ambiante et à l'abri de la lumière.

Pour l'appareil, se reporter au manuel d'utilisation.

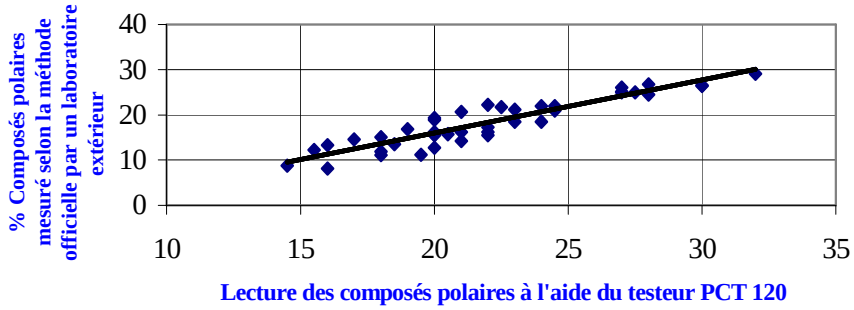
Durée de conservation :
pas de date d'expiration

Conditionnement
Kit : 1 appareil chauffant + 1 tube de 5 languettes + 1 cuillère + 1 fiche de traçabilité
Recharges : 20 languettes /tube
5 X 4 tubes / carton

Origine

- Appareil chauffant fabriqué en France
- Languettes fabriquées en Allemagne

Corrélation du testeur 3M PCT 120 avec la méthode officielle



A partir d'huiles de fritures issues de différents restaurants européens, on obtient une corrélation proche de 90% entre les deux méthodes.

3M France - Entretien et Hygiène Professionnels
Boulevard de l'Oise
95006 Cergy-Pontoise Cedex
Tél : 01.30.31.61.84 – Fax : 01.30.31.62.11